



Warmer Kürbiskuchen

mit glasierten Pflaumen und würziger Pflaumencreme

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Warmer Kürbiskuchen

200 g Mandeln gemahlen, 100 g Walnüsse gemahlen, 140 g Dinkelmehl Typ 630, 120 g Koch-/Blockschokolade geraspelt, 7 Eigelb, 100 g Staub-/Puderzucker, 7 Eiweiß, 180 Kristallzucker, 300 g Kürbis geschält und fein geraspelt

WIBERG Produkte: Lebkuchen Gewürzmischung, 12 g Backpulver aus Weinstein, Ursalz pur fein, 40 ml Erdnuss-Öl, 40 ml Zitrus-Öl, Trennfett, Dessert-Streuzucker, Curry Purpur

Warmer Kürbiskuchen

Mandeln, Walnüsse, Mehl und Lebkuchen Gewürzmischung mit Backpulver und Schokolade vermengen. Eigelb mit Staub-/Puderzucker schaumig rühren. Eiweiß mit Kristallzucker und einer Prise Ursalz steif aufschlagen. Beide Massen zusammenführen und die übrigen Zutaten unterheben. In eine mit Trennfett besprühte Muffinform füllen und bei 165 °C ca. 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Dessert-Streuzucker und Curry Purpur bestäuben.

Glasierte Pflaumen

500 g Pflaumen entkernt, 1 EL Butter

WIBERG Produkte: Vanille Gourmet gemahlen, Crema di Aceto Pflaume

Glasierte Pflaumen

Pflaumen in Spalten schneiden und in Butter glasieren. Anschließend mit Vanille Gourmet und Crema di Aceto Pflaume abschmecken.

Würzige Pflaumencreme

300 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: BASIC Dessert Süßspeisen-Zubereitung, 150 ml Crema di Aceto Pflaume

Würzige Pflaumencreme

Obers/Sahne zusammen mit BASIC Dessert cremig aufschlagen und mit Crema di Aceto Pflaume verfeinern.

Alternativ: Obers/Sahne mit BASIC Dessert und Crema di Aceto Pflaume vermengen und in eine iSi-Flasche geben. Mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen.

Garnitur

Crema di Aceto Pflaume

WIBERG®

www.wiberg.eu  